

SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUANDO.



SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUANDO.

PER OGNI OCCASIONE

IL GUSTO UNICO

DI SIMMENTHAL



Esperissima o alle prime armi, ogni cuoca sa che un libro di ricette non è la bacchetta magica per risolvere tutti i problemi in cuci-sa, ma pizzinsio un umico al quale rivolgersi per ottenere suggerimenti, spunti, proposte oueve che l'alutino ad esprimere al meglio la propria cressività ed esperienza.

Questo è dunque il criterio che lui ispirato la nocita delle idee-ricette raccuite in questo volume, mu con una importante noviti: il ruolo di protagonista è interpretato dalla carne Simmerabal.

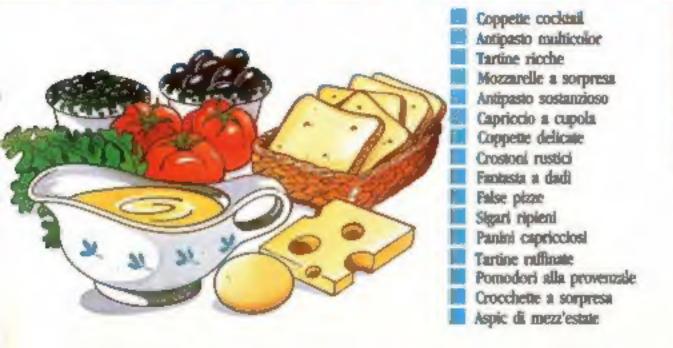
Troppo spesso considerata la soluzione dell'altimo minuto per un menu d'emergenza, le sue doti di praticità ci hanno forse fattu trascurare le qualità che la rendono un ingrediente a pieno titolo, un elemento base per realizzare piatti originali e gustosi.

La versatilità della carne Simmenthal vi stapirà piacevolmente e la possibilità di poter conture su una risonal sempre pronta sarà per voi una graditissima sorpresa. Non solo, ma anche i vastri ospiti dovranno riconoscere come da una "scatoletta" si puasano ottenere risultui eccellenti, degni d'una cucina d'alta classe.

Per rendere più agile la consultazione, abbiamo suddiviso le ricette in quattro sezioni: dagli antipanti ni primi piatti, dai secondi ni contorni. Alla vostra fantusia abbiamo invece riservato alcuni spari da riempire con le ricene inventate da voi: a questo pusto non vi resta che provare e... buon appetito.

Preparare un buon autipasto è divertente, stimolante, è come aprire la porta di una bella casa; tutto il pranzo sarà valorizzato se userete fantasia e buon gusto: raffinato o rustico, l'antipasto è il biglietto da visita della cuoca.

ANTIPASTI



Avocados ripient

Tartine allegre

Pizzette pazze

Nidi al gusto

Tramezzini riechi

Antipasio di peperoni

Tortellette farcite

Crostoni gratinati



COCKTAIL

TENPO OF ENECUTIVING 30 minute

per 4 persons

DUPPOULTÀ



INGREDIENTI

150 grasami di fontine. 300 grasami di cuma Shorounibal 6 meti 3 comi di meliochia romo nin Version nin lectop



ESECUZIONE

Tagilare a dadini piccolimical la fontira e unitela alla came Simmerchali finestrette articulatata, umalgamate bene e applicamente i gherigii di noor graveolanamente tettati. Limito e inclugata bene le foglie di midicialo romo e con queste fuderate l'interno di quattra roppette di cratatalo. Preparate una saleina mencolaudo tre cucchiatate di muiorene con una sprazzatata di salia. Womester, una di Lietziup e roccoo cucchiatato di sersape forte. Con 8 composto preparato con la cume riempite le coppette e nomprite con la salia a liave di matorane, riporre in frigorifico fino ai promento di servire.



ANTIPASTO MULTICOLOR

TEMPO DI ESECCEPONE 30 minuti

per 4 persons

process remarks





INGREDIENTI

all graces à care Secundel clim seri Singe I pendat I pepter juile 206 grances di Engloten 2 certair 1 macrotin di reveretti nile d'airea literare



ESECUZIONE



Toghiste la came Santonicia di mode de ricaratre 5 declai il più presibile regioni e disponenti su un piatto di portata avendo com di distauzioni. Tra un disco e l'altre sustante nell'ordine apiechi di pomodoro, pezzeti di peperore piallo, busteluo treschi tenati, pezzeti di peperore ricaro, modelle di cessoli, rondelle di mennelli. Contornate il totto con qualche inglia di tattugo, condite con un filo d'obo d'oliva e, a pracere, con una speutranta di limore, qualche fogica di busilico e olive sonoraniste. Tenete in irigorifero fino al nomento di porsare so savola.

TARTINE

TEMPO DI ESPONZIONE 26 minuti

per é person



INGREDIENTI

I resistant made di corp Neparettal

I continue di continue

Z DIOIGI



ESECUZIONE

Tagliase delle fette di puncarrei a triungoli, copritele con uno strato di maiorasse e dispunete su ogni tartino un docu di carree Stramenthal. Tagliate a manielle o a spicchi le usora sode e appoggiatale sulla carne, quindi itemate il tutto con uno atrochimo.

Terminate con qualche ricciolo di mainnese, qualche sièm verde suscriobata e tenete in frigorifero dino al momento di servire. A piacore poteste sustituire le plive con pezzenti di progrome sott'olio teglizio a griscipline.



MOZZARELLE A SORPRESA

TRAPE OF EMPLOYERS 15 minute

for \$ payment





INGREDIENTY

4 mattacle di sodo discretali 30 granni di care Sencedal ontoto att unti nio d'ains





EXECUZIONE

Togliste a metà le marzapelle e scuentele, automideo con un cobellion uffilatò, facendo attenzione a con comperte. Metiete i petantiti di moroarella in una terrina e amalgamunteli con la came Suamenthal ben aminurzzata, condite con un tito d'olio d'olio e ono que sono ambiente di pope. Riempite le messe moszarelle con il compesto perpuesto e distribute sulla superficie i crittolini ordinato tagicata a presidente sonti. Tenere al fresco lipo al momento di servire.

ANTIPASTO SOSTANZIOSO

TEMPO DE ESECUCIONE DO mondo

per 4 persons





INGREDIENTI

2 pupper I aparel to d'aglio on marries & estimate arcivahe sot'allo All property of cores Streetship



RNECUZIONE

no cotte, fatele refreddare completamente. Nel fratterapo preparate un trito finàntmo di aglio e prezzemolo, echiecziste con la forchetta be o quattro filetti d'acrique sotifodo e steroperateis in quatiro cupcheseste d'olto d'oleva. Tagliste a rondelle le patate, disponetele la un piatto di portata e ricoprilide con la curse Simmenthal groundanamente aminuzzara. Condite con ciso d'oliva e acritação e distribute sulla superficie il trito di aglio e precassolo; aggiungate



CAPRICCIO A CUPOLA

TEMPO DE RESCUESTORE DO MUNICIPAL





INGREDIENTI

70 gracos di prochito culto (fillo unita) Mil grante di produce. I perfor it refere

printers that the Jill graces & carre Stannerthal 5 Suppl of Helphones



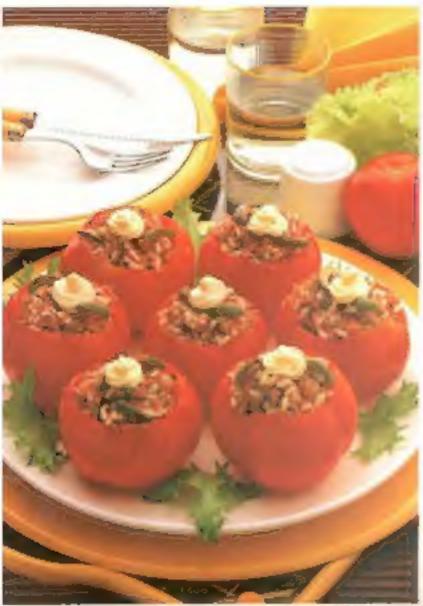


S'occiste le putate e littele lemoy in abbondante acqua mista, quiesto surussale, pepe, una aproximata di limone e servite subito.



RSRCUZIONE

Tagliair il presciute a strincioline suttiti e procedete allo stesso modo per il proviera e il gumbo di sedano, ponote il tutto in una terripo, e applicagata pincale faide di peperanti sott'olto, a parte sminuscate la came Simmenthal e unitela al composto. Amosecutore tutti gli ingredienti can mezza tuzza di majorisse, disponete il tutto su un piatto di portata e modellate a forma di cepels. Ricoprile can il resto della contorna e tenere in frigorifero fino al monomio di servire.





Coppete delicate

Crosioni rustici

COPPETTE

TEMPO DI EMCUZIONI 30 minuti

per d'juneau

DIFFERENCES



INGREDIENTI

à periolog i surra di contenue è encurios di mio de grame di carse Stanouchel de grame di carper dire sedi-



ESECUZIONE

Tarillate a metà i pomedici rissituri, privateli dei semi, salazieli leggermente ali interna e punetali capovolit au un tagliere in modo che ensetazo i acqua di veretazione intanto preparate una tazza di matempre (oppum utilizzate quella gia pronta), fate lessare due cucchiariate abbondanti di riso e atectaticio raffred dure. In una territori capiente sinitrazzate con la forchetta la carne Summendual, mesculate il riso percedentemente lessato e legate il tutto cuo la rassone se. Disponete a menzi pomodori sa un piattu di portata, riempesti con di magnesto preparato pressarato, un poco, quandi termanate con qualche fiocchetto di materiare, alcuni capperi ben spocciolati e delle olive verdi suprendo re diatribuite sulle comette roteno.



CROSTONI

MENORO DI ESSCRETORE 15 minuti

Jan & January

LHRINCOLTA



INGREDIENTI



Disponete le ficre di pane sulla piastra dei formo e lasciatele instare a calore medio per circa cinque minuti, rivoltundole a metà. Nel frattempo remplete le fioglie più senere e tesere deil translata, invatele auto i acqua corrente e accinqueste temporaradele con un canovazzio mundate in tipolia e lagliariei ad acrella romani e affectate i cetriolirio a rotelle. In una cietolina senientrate bene con la ferchetta la carne Sennescatali, arrangumateia con metta tatza di malamene e qualche curchasuta di Ketthup, regulate di sale Intarno togliste le fette di june, qualmatele con un recio di humo e disponetele su un vassolo, ponete su cascarsa fetta una logistima d'imalata, qualche anello di cipolia, alcune retelle di cumoleno e cuprate di tutto con una canzistatata di competto di carne. Terratade la preparazione con un cuochitalno di salsa Keschup su ogni fetta e circondatela con un cordonetno di tratonere, tenete in frigorifero fino al trascussito di servire.



FANTASIA A DADI

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per è persone

DUPPLOOUTÀ



ENGREDIENTI

2 percedut in tradition

I metate

1 opsils

| क्वान्य प्राति

400 grammi di parte Samundal

A State



ESECUZIONE

Mondate i portiodori, buglistell a metà, privateli dei was e metieteli caparolati tuli tugliere in quodo che emetiano l'acqua di vegetacione. Shucciate le patiete, tuglistelle a dadi e fatele l'essare in acqua saluta acolandole al desse, biomisse la cipolia e tugliatella a dadini, private dei semi e delle nervature interne di peperane e dividetelo a quadrati di un centimetro di lato. In un mesalitiera dispunete la carne Strumenthal che prote tugliato a dadi il più regolare possibile, conditela con il succo di literone e aggiungete tatte le worker perpurate, respolate di sale e di pepe e baggiate a filo con l'olio d'oliva.



FALSE PIZZE

TIDATO DI ESBOLIZIONE DI MINIME

per 4 persons

DIPPRODUTA



INGREDIENTI

NY Dec 4 parcer

100 granut di mere Semendal

20 grant 6 mounts.

paper basiles



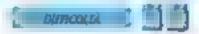
EXECUZIONE

14

Primire le fiere di pumiarre della crista e arrabiolistic leggermente gli ungoli; ungoscle leggermente d'obs d'oliva, disponentele sulla piestra del formo e fatele sustaine per qualche mantio intanto sommerate la carno Shiantesiliad e ragiante a dadini puscoli la moranedia. Togliste la piantra dal forso, distributio su cascanas fetta di puncarre un mordiani di cartie, salute, pepate, disponite un puso di dadini di moranatella, mui fogliolina si basilice e ripunate in formo il impor recressatto per las scangiere la muzzarella.

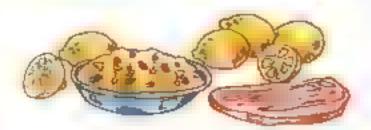
SIGARI TO THE PARTY I

TRACTO DE RESCUSIONE SE ANIMA



INGREDIENTI

Hit grante di catte Strategial more based if seeding have N/14 fatte (place ill principale calle 1 aginter di piene, page-



ESECUZIONE

susting lighting artifluggage batter to come Settempother core to forchette, armiguinteria all'interiaza russa e dispunde su sont fetta di prominto una carini mala illi questo composto. Arrolobite le leste na se stente è dispresente in un servatio dat burdi un po able Preparate da gelatina requendo le estrucional montale sulla confesione e applicamento il succo di terrore per regularia linguits, mesculatria funché non sari, quasi complexamente freide, constireculeta delloctamente sal visicolo fino a ricancire interamente gli involtes di processos. Passate il vassolo la frigorifero des al momento di server.



PANINI CAPPICCISSI

JENNYO DI ESECUZIONE 30 MINUSI



INGREDIENTI

We give an extended the property of the contraction ____

conference di pupele d'agrecage già come

It is it provide passial of later



ESECUZIONE



l'agilitée a rivetà paraini, mottetell sulle plantre del forme e fairil scaldare a calore lateratures per usu decess di minuti. Nel frattempo fate manedare te uses. Lucimete milreddare, agraciantes e malitalete a notelle antimizzate la curso Sarementhou e mescriste con la matoriere Stalle metà inferiori del partiri taliti detribute un cuechesto di composto di curre, qualche punta di aparago, salate e pepare e cocopiesate con cust rotella di unvo sodo. Ricorppoperson can le sière metà e servite infilando una atoridica per tener ferma



Tartion raffinate

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

Jeer Charmone

DUTTOOLTA

INGREDIENTI

Dispute di acui Vanedali 1917 i mini di salcioni dilattam

page Marco marginate of concerning

as aggero di nassia.





ESECUZIONE

e utua terrina professora floreneste la carne Simenenthal, applicaçõe fi admone affurnicato trajitato a seracioline socultarare e se logissimo di carata, annalgarçado bese il turio, condite con sucre di amove e pepe. Fase manare incremente le fette di paneare nel torno qui ndi discriturat una cuertantara di sereccio su ogni fetta e servite subjut con lemne di lamone come deconazione de pratto.



TEMPO DI ESECUZIONE 20 minust

per il persone

DUNNERLEA



INGREDIENTI

A processing distance.

ervic subito.

6 worken

Water Core Insected



ESECUZIONE

Tagitane a mesti i portredori privateli dei sessi salateli leggetitiente e potarieli capavoliti su un tagitare en modo che resetturo acqua di regetazione Dopo una decara di munuti riempite i trasti purtochiri can la cume Strumenthal, capite con resetta acquient e disponeteli sulla piastra dei forno Propate in largo calcio Buche il incomaggio uno e, da sciolo Consulgite di origino e

PAG.

CROCCHITTE A SOMP

TRANS DI ESECCEDINE 35 minuti



INGREDIENTI

N mestadad Eff gracies di paragration 4 INTE

500 ground & carne Specialist

Landon Con-



ESECUZIONE

fin men terebra abricocluse gli ammorti, mate il pergentiale e le costa dell'arauglionyste ca casse sommersius aministrasta e a prezonosio e lagico fase mente tritata Mescalate tutta gli mignettenti cari cara fino ad otterece uti congrete conspired ignish telluning on up curchise, proposal delle polyetting the friggerete in abboquiante olio caldo. Acardo account bets forair pareately in the highestill carts assorberate pet elempture, cales in excess a activitely calds.



ASPIC BI TILLITE

TENPO DI SSECZZIONE 90 minuti



INGREDIENT?

- · maintain & prisoner billionist in
- I paper or rest
- recent gains I form if body chies

600 tenenal & until Reposited



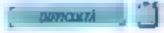
RESECUZIONE

paterbute sul fondo e sulle paret di una stampa qualche cucciviation di gelature anactanes, reponde in trigorilem per lar rappressione Set festiampo. preparate le nova mule tagante a retelle si netriulo frenco ingliato a aplicabi. delle bade di poperone como e giallo e qualche fungo coltivato mástio a tamelle notate Amalgamente gió ingradiento (tranne 4 fentre de unvo mais), con la carre Sampaenthas condete con un po di sale pape e a piacere una apriazzata di limente quandi togalete lo stumpo das fragordero e simenate le rotelle di univo nal fendo versale amonta una cuediumata di gelatina e lute rapprendere Rempte lo stampo cua il composto propunto, premete leggermente e versali è resu della gelatica fino a coprire il tutto, ponste in lugo per almeno un'otti.

Santie capacito so un pesto de portata.



TENDO DI ASSOCIZIONE IS MINNI



INGREDIENTI

monthly care Steamenthal · kan in granista

many latter & sections.



ESECUZIONE

n thate gift prograding a greetij ortifestotalisteeride privatela del necessiolo e asportante prete ticilia polipa faperale attentalente e turn compreji. Mettete la polipa ricaveta to ma scudella aminumenta il pro possibile applumpes in carre Simmonalical signification, the pormodoro taggligate a disidiest, atenune foglicologie de busilion speciales de valute e pepute. Amulgarente il tutto con la gradonese è cianchiare il



TARTHNES ALLEGNE

TEMPO DI ESSCEZIONE 15 MINUSE



INGREDIENTI

The property of the Property of per grown a facilità de lan 2 married by presentation

the plantin of Table III (Holeron In 10 lette de paracer#



ongaesto negli avocados. Tenete in frigorifeto fino si momento di suvue.



ESECUZIONE

la una terrina sorinamente la carne Simpperahat e umalgumatria at Rocchi di hine appungent il prezervolo trasto finemente salate pepute è inspargate con il umo. Turbate le true di pancarré a tranggio e discubulle su ognuna un continue del composito preparato, tenote in frigorifero fino al momento di Maria de la compansión de la compansión



TEMPO DI ESSECTIONE 30 intensi

- F. Deline

DUFFICULTA



INGREDIENTI

* metri di punta di punu den which is produce produce

d A mendido

pape

stati di name Stromanghal.
 resucceta di presenzato

aller and associate



ESECUZIONE

Horkin sa pasta di parre già llevitata in tante piccole vallottoline, apparatable in constitute can la parta delle dita infantsaire e deponetoje sulla pastes del constitute di cano dista. Mescolare at caone finantendad con il precessario e constitute in nilva vende socciolara e infanta. Pastraulte su ngru pastesa un por di dista il portiodoro ristretto, de caochetto di composte di carne un porti di mineriano prattugiato, saltare e pepare, corporpre con un pictore di proprica e a mineri un oliva su ograna. Passate in force caldo (2707C) per una dechea di mineria e service caldostros.



TEMPO DI ISSICIZZIONE SO MUNUILI

per a parame

DIPPICOLTA

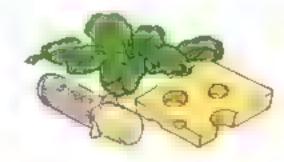


INGREDIENTI

All from a want september

Party.

li mate 100 grannell de gravers 201 grannel de outre Stratphylikal



PAG

ESECUZIONE

Fate lessage pli spiraci in acqua valata acolorii e prizzonici molto bene caedetti ad inseporter lo una padelli con una noce di burro intanto implumble una perofili. Caponete gli spiraci e con un cuccinato formate qualitri pazzole famette natale popure e pomere in ogra concenttà un cucchasto di carre Sencrecciosi surenzanta, rocepete un uovo e capette con il formaggio affestato sottimame. Passase in fotgo caldo fanche il graviere si sarii attolita.

TRAMEZZINI



per 4 persons



INGREDIENTI

A little de genouvel 2 outrésisée de majorité 200 grantes de cares Samondals * pagingan di padan rama + lumin



ESECUZIONE

7 agiliale le fiette di penecurit diagonalmente per ottenere del triumpiti privatate della crusticitus divista e spalmusele su un fato con la manorate finantizzate bene la curne Simmondiani e mescolateta all'intestata mana, unite assessi imporcio di succio di impune Distribute quanto merposto su custo delle lette di paracarde sovrapporrete ogni metà cun il resto delle lette e prestate legismondia delle lette di questi tramezzini devoco cuore consumitati statuo, se voiete perpassio cuo un po di amiscipio avvoignici an un sovagitolo amisto e reportetti si traganticio di monorato di mescanariti.



ANTIPESTO PIPERPERONI

TOWN DE EXECUTIONS 65 minute

per e passer



INGREDIENTI

E pipotor 100 granos di mercabillo 10 granos di malia nome diale frenchi personale pullagiale

I mechany di paytranie in processi came himmerial



ESECUZIONE

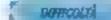
Pagliare a cretà due proposuni hon carmoni e matura privateli del seroi e dei filiamento esterni lavateli e troctateli agracticame hone ittitutto, in tena ferritati, amalguessare accumitatorare la corne Scienteraliati la mortalella trivita, in accuta rottata aminutzata con la forchetta, una gentializa di socie minicalia, quatche caccinatata di parmagiare e un uotro tetreti. Con questo composto cherante a mezzo popularel depuncter ini una pirolla trebunzata cospungate don presteccion tritutto e una caccintatata di pangrattato e mioriale a caloce caccintatato per corni un con. Poso primu de terrore manale la pirolla sotto il gnil, no modo da forcare una bella crossocia dorata. Simila subito caldinicio.

22

TORTELLETTE

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minusti

Acc. 6 December





INGREDIENTI

Harchette di parta ficilia sulata
 Il re count de caçue functionifial
 arci de parragonas graticagiato
 Notal de patrate depublic

Comments of the comments of th



ESECUZIONE

• Intro to lang beprint la corne Simonerchal aminuzzata Brownert con la emission applicagée 50 granutal di parmigianto, la paura sa hescustralla la monatoriere e tutoria e regulate di sale e pope Mestodate bene il composto fie e molture omogeneo è con questo tiempide le barrance di passa, requiredre e il parmigianto granugiano timamente e passate tra forno caldo per controllo a di minuti.



CROSTONI GRATINATI

TEARO DI ESECCZIONE 40 autuali

per e person



INGREDIENTI

8-79 falls of pure conserver began to also of above purposes in Europe reviewed ages purposes of the purposes

ESECUZIONE

Togliste le fette di mene un por impore è quatricle nulla piantra influerma del farto per una decana di riginata a calore modo fasto devaco solo acclugara un por infante mondate fungiri collivati, taggiatril a inmelle actuli a enerarcial a curolare con una noce di burro e un cucchano d'olto d'olto, cospargetali con uno spacifico d'agno e un pracuetto di pressentito finemente iritati regulate di sale e di pepe e lancare cuotere per una quandicina de manuti. Transcero questo tempo aggiungere al fungito in curne Sommendiari secondestrio e lateliatata transporte per qualche marcato, quandi toglisse dai fueca e fate empedire Mescatore la bescianella con di composto di curne e fungit, amulgamate con cues e describate un escripturo abbondante di sales su ogni letto di pane. Deponde le fette stella piante del forpo e latele granizare.

Unico, insustinibile, 'italiano' il primo piatto è sempre presente sulla nostra tavola. La tradizione regionale di propone mottissime notazioni che variano secondo i produtti tipici delle nostre terre: delle partenopea pastasciata al risotto lombardo, per provare ogni giorno qualcona di tuovo.

PARTON PARTON



- Pizza fantasia
- Spaghetti alla partenopea
 - Rigationi veloca
- Paga alla siciliana
- Conchighene al gusto
- Farfalle # legation
- Ciambella salata
- Penne alia diavola
- Spaghetti aglio, olio e..
 - Fettuccine capricciose
- Riso ad anello
- Posilli alla pugliese
- Tagitolini al rosa
 - Pennette a crudo
 - Riso in insalata

- Pasta con le patate
- Regetori zi funghi
- Penne gialle
- Orecchiette al gusto
- Tagitatelle primavera
- Trofie al tocco di came
- Bucatini alla contadina
- Pusuli alla stracusana



PIZZA FANTASIA



INGREDIENTI



Con le muni informati à prostando la propière attenzione sterviere la posta di e ana giá lientata na una planta da locar ben unto con cilo dicina, estrucia to a hippo bordi per formare una specie di cordinir di cassivitro Distribute all's superficie della pasta di misa di parcochiro dipalche logi sidna di bastaco tomore, sollabe e popular e companyesé contra ministratella suglicate a dadora desgrade es un file d'ulte di oltra e passate in forre culdustron. Octo carca dieti minuti lece petera per non bloggage la cottuta, après il forno, estrarte to generate la piastra e distribuite sulla superficie della pezza la cama Sota provides ben ambrogratas e due cucchitatate di carciofi agui nico dichardese di temas e transme cunorre altri cincur mitros. Service subbio.



SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA

THE PROPERTY OF THE PARTY OF TH





INGREDIENTI

manager & series الملحج والمستحير فالمستحج والما Military and the same the same state of the same

the present of proghets.



ESECUZIONE



Afference floremente la capolla e tritute "aglio, thetietri) a Muchare nell'inita district e appeara accomitanto a prepident colore unité pelati samunariamente estanecenta con la forciretta i tregolate di Sale e di pape è ussciale cusovire per illia ченина ф титил, а морчение сорежи е в Питехна Вима. Тепроито призыв benevo uratio una manarata di oltre nere (pregio e anocciolate e inscinte promoter un popo ed infine augumente la came Stramenthal mainazona. Fate tenture of pasts in abbordaries source salata, scolatela al dente, verialicia, en una papeiera culda e conditria com la salta prepatatta.

RIGATONI VELOCI



per 4 persons



INGREDIENTI

t tatte di pengranno els: il elses Il cipella 200 granno di cumo Strumenthal jië granes û Agdini sû per perjestade wase



ESECUZIONE

In una podella antiademnte fate sontare il parigratio procedunch dei là turchiato di leggio finche avet, muanto un bei colore nocciota, sopilera fai fusico e sensie da parte in un regame metrete a constare la cipalla finemente affettata in qualche cucchiajata di obio d'obra, quando surà bes directa aggiungeté la cache Samutentiasi ambinuzzata preordentemente dan la forchetta, juliate e pepate e lasciate irresportes per circa directa resinui, quando more-porate il parigratitato testato. Fate legistre la passa in abbondante acqua sullata, scolatela ai derde, vertatela si una supparera calche e conditela con la salam presentata e una carechiatata di presenzazio tritate.



PASTA ALLA SICILIANA



per 4 jeroses

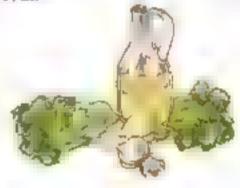




INGREDIENTI

Sill granes di Irronish quelle cagle berlam à rice à dec Sil granes di cera semandal a mandis di properti the Mentalis of later make mys nine pietite mette

3 marktainir di peografiain



ESECUZIONE

28

comité) broccolott en abbondante ocque sultita intunto otrobante le purell buerne de una pitrafila con agita versare l'otas d'altra e unité la carne summerable, entenuezata, portate à recipiente sul fiunto e fué manhare force carnité empurprie non pressumoio bitato e apruzzate con due cuculvatate di vino bueno a questo puesto antiè l'envicoletti ben aproposate e suglitate a perser. Menere a lemare ai pasta en abbondante acqua salata, intanto lagituzzate le obve care e tota tratare le una padella antiaderente il paragraticato appropriata de persona con il conductato di regna Appera la pusta è pronta versacela nella carolica, esenciame bene, unate le crive e il paragratitato è perstita molto cuido.

CONCHIGLIETTE AL GUSTO









ESECUZIONE

nesse la cipallat, a sgito e il montarino e fate resolare nei burro per qualche sumitato, utilite at carpe Signamenthat apprantata, apountate e apprantate al furina priaretata e un persono di dado cabuste cumurte qualche manuno ipinedi appratate con la salsa Worcester bagnate con il ante e ui petarat, regolate di sale e fate additionate inggermente intenti fate tessure la passa in dicondante ampun sauda, scolascia al derite è versateta uchian in una cappara calcia dore averte manuscrato le motaliste condusta con un talsa è nevine sublin.



FARFALLE AI FEGATINI

TOWN IN SENT SKINS AN INVENT

per 4 persons



INGREDIENTI

Mit parent d'Aguite à pubsipole lure Mit donné d'Aguite Nameshal paren from 19 atombi a faride



EXECUZIONE

29 29

Private delle parti grame i legatini di pullo inglinarii a peparti e metericii, traspre mia oppira tritata, in una padella deve avrese renolao cerca 50 grammi di butto i assistate: resolare per cera quinditiria di manuti a funcio vivate. Traspretto questa accupi, unite la carrie Stammatibità e latela irrasportre un poversiate di sale e incluse integridire.

Messete il costo mel finalatore finu a ridurdo a una cresma a cui aggiungerete la passos densa meticolerato con detundenza, leggie la puota in abbondante acquapulata, appliateta al dente e conducta con la crema atta tanna.



CIAMBELLA SALATA





ESECUZIONE

Fair l'estatre il riso pel lutte con un picarico di sale, scalabrio al dente e lascostrio all'eroklare. Ils un seguinte lata attroplarte 50 gipromis di burmi a unda un scribato di olin d'aliva, all'ettate la cipulla e careta mentare unde quinch per dati di culto d'aliva, all'ettate la cipulla e careta mentare unde quinch per dati minute curso di careta distributate la careta formanciali sull'accessa, regulate di sale e bale tralepodate forbatorate como attampo de unibella, disponete un primo strato di cuo distributate sulla superficie parte del formataglio affectato, quendi il sugo di curret continuate abertancia gli ingredienti e terrorinate cun uno strato de riso Pressate un poto con il cuo distributate del leggio e passate in forma cardo per abmeno resis microta, cascaste intiepicitire prima di papavolgere e di portare in torola.



PENNE ALLA DIAVOLA



INGREDIENTI



ESECUZIONE

Fair schoghere una noce di burro in una modella sinte pinelli e inscinieli rombiare per alcuni emineti, versaire la cacrie Semmenthia precidentemento internaciona che la lavolietta, regocate di sate e di page e inscisale di calcin internaciona propurare se trito finanzano di communico e fatelo noffraggere in una padella caperne con una noce di furro impunte con due curatifal di notio. Residuale barre e versate la parta che avrete tatto tenare in abbrandante adquat stata. So tiano versate infore poselli e la curre unite due caractiniste di partaggiano e due caractiniste di peritagiano e due caractiniste di pecotino, aggiungete il peperancino ruan piccarde descriptato inte scalcine il tiano per alcuni mineti e servite caldisalino direttamente tali recipiente di pottura.



FUSILLI DELICATI



per 4 persons



INGREDIENTI

eging reamatics Joe grammi & seem Summathal 50 grammi & hours who di passaltra quarte logic No grando de hacemoulo a niverulo

-



ESECUZIONE

Tratale finemente: \ Inglie di valvio e le fuglinitore di un remotto di tratamento o preparate la carne Simmenului smiriuazzaza con la forcivezza in un fregueve capicium metteto o emotate il crio con il humo e dope quasche menuin uniterità carne riprodute con cura e insciste impopritte per denque munuti. Crate due o tre cistabilistie di salmi di pormatico, sanate popose e topicete fai fuoco Pate lemare. Fustili in abbreviatate scopia sanata scotateli ai dente e versateli red legunos cimi il sugo, ripoccate tutto soli fuoco e bioccate curazze sompre municipato, per cinque cuincii. Versate el rusco in una supporta calcia, carabie contre cuocchasti di olto diotiva è qualche cuentamento di parategnato grattaguato e



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E...

Marin 21 PROLESSA IN ORDER

per é persone



INGREDIENTI

150 person di speciali

) grade d'agle. 19 paparación rem pissosir 3/2 feadaire della Color I mediatria anche il conti Simunicali

ESECUZIONE



Tophote a fession match phi apochi di pris a stea intan inesse perconcino tomo potenzia in usua padella nai scalare unesse in inere di ottabo sido e mesera a ranodare agina e preperentira. Accoma agini accenta a presidere colore apprentira a fessiona. Nel fessiona provide inesse a località in abbinulari è acqua salata pli spuggiariti appenta cascamo pomiti accetti e versabili in una appeara cascia. Senira mate provide appeara in involutari la arte ampientifica e distributiva augis appeara quandi aggli appeara in involutari colori aranoalizatio, descobile dop casta è pociale en invola apienti.

FETTUCCINE CAPRICCIOSE



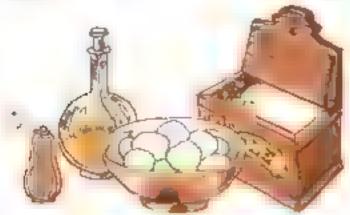
per 4 personne





INGREDIENTI

In grante il prescutto ceto rima secció per la grante di prescutto ceto rima secció per la grante di carte Serguerabal per grante di carte Serguerabal per grante di fermante.



EXECUZIONE

Affetiate antifamente la cipolla e mestescia a maciare in una podrifia con cocucchiai d'obio d'aliva; apperta accentra a proyedere colore unite ii proscessio aggisso a dadani e la curne Simmentinai achirazzata, regiviate di sale e di paper l'acciate insuperire. Fate lessare la piata in abbondante acqui calata nel frattempo tagliate a dialini piccolissimi la miscopretta che mestescia in una capiente tappiera; versase la pasta, aggiorniste di sago preparato e mestescia liene prima di portare in tavola.



RISO AD ANELLO

THEO OF RECEIVERS 34 MAINES

per a personal





INGREDIENTI

Mili grando di Ilia Natio Optibus nell'auto e sell'alto Miliako del auto poperal set alle copper dia granca di copo bipomendal processolo



EXECUZIONE

33

Fate lemme il vino in altinomicche soque salata scoluttio condicio subito con un petretto di burro, versaccio su un piato di purunti e deponetelo in modo de formare un acceso Taplante a rotalitari metrioline dividete a metà le cipulline e cuavate delle streuccitare notali dalle faide di peperone mescolore il tuto con il cappeto agnicciolati è ben serizzati. La carre Somitaendali sministrata e completare con una cuachasista di pressentinio Romente triato. Romapite il centro del pintio otto questo compone e service.





Positi alla pennera

Tagisolini al rosa

FUSILLI ALLA PUGLIESE

TEMPO DI ESECUZIONI IO MININI

Det 4 Accesses

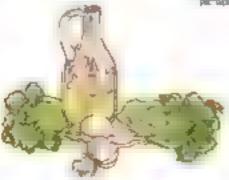
die stadten



INGREDIENTI

Mas grantuis de levezadeta aquilla api, lino d'agita में प्रकारत से प्रत्येत प्रकारतीय को

per signery grategies



ESECUZIONE

reflate ad eboliteture atheredante acqua valuta, appena tratita a bellice national della periodali beneraletti mandati e divisi a repette apieti insusce ner ana destrua di minuti, quandi scalatria bene e tenerali a casare in ma purelli discipitativa qualitro o clinque cucchiati dicito o cinta e metarieri a consume la ripolla affectata anticipiente e aggio initato appena so ner si acciona a secondare citime, versate nella pubblia ja came formerentati sono consulta neco sate di pare e fate unapporte per qualitre minusto date tensare forme il abbondante appea salata e scalatria al dener formati a casar incide cata unita a broccoletti e menginate con que a quantitre su incomprete que que quandi servite motto catalo con abbondante parmuguano crattari noto.



PAG.

TAGLIOLINI AL ROSA

TAND DE STATISTICS OF MINNE

for a person





INGREDIENTI

pirre drain

which which property are property and property are property and property and property are property and property are property and property and property are property and property are property and property and property are property and property are property and property and property are property and property are property and property and property are property and property are property and property and property are property and property are property and property and property are property and property are property and property and property are property and property are property and property are property and property are property are property and property are property and property are property are property and property are property and property are property are property and property are property and property are proper

ENECUZIONE

Mondate e tritate finemente la cipolta e fatola renotare las tre cuceblas d'olio d'oliva, aggrunggio presentare petals propodareamente administrato con la barchetta, registate di nair e page e fate cuocare a llamma bassa e recipiente coperto per una venetto di manua.

Ocando la salsa è pronta, passatela al setaccio e riportatela sul fuora per facta latticamente quandi unde la partira desta, e regulate ancora il condimento vei frazempo face statiportre en puco olto d'olera la curpe Signapantha) è avoradessaleta con il peperoccino romo piccante abricintato. Fine sessare la tieta un altimodorte acqua salata, soviatela al dente e conditeta disportena con la Curote, quandi con la salta di piccandoro e piorgia.

Mesculate bene e servite subbo

PENNETTE A CRUDO



for discount



INGREDIENTI

400 grantes di pomodorini de supnale 200 grantes di caron Saramodoli Apodoni d'Aglio harden ulte dishka 140 grammi di promisir



ESECUZIONE

Monitate pura destri tagliateli a metà e privateli dei pero tagliateli a carette e mettetela en un collapsota dopo avveli copporti con sale. Sintanzatale di sarre Sintanzatha) cuo la inchesta e dapuretella to una zappera. Liguiatatio portudorito het apportitati uno spicatato d'agilo finemente tritato e ere o quattro foglie di basilico. Fate tenare la puota in abbinoliata acqua attitu incolatela sa dente e reveatela cella pappera, condite il basic con accuse trachiatate di nito d'oliva e servize subito.



IN INSALATA

TENNO IN ESSECUENCE OF SCIENT

ne i perme



INGREDIENTI

20 game û rja de doks jejeran wij dir 1 sachen

li rarreta

I constant in column

201 protect & curve Sermondal tille givernal di micro cutto listocom

literar recept sale



ESECTOMONE



For house d'ess en abbondante acque vista vossible el deute e condités con due carchiastic d'obo d'éra e usa airla callendare. Nel fracempo tagiste a struccume una escentiata di errorant son alla affectate in succidera e la catria e metate d'utiu sa compositatera Aggintipur moche cappedhen arceso, in carce sommestical amanoscitare Aggintipur methe cappedhen arceso, in carce sommestical amanoscità. In otros pere infine quale il ruo in cara ciotolica abettete accum di miner con un carchiato d'abbo d'eira, per pieneto di sale car carcinario di serape e una apruzzata di sales. Provente di sale can altri due carchiata d'obo e condite con in milatro poil preparata mesaluta di riso.

PASTA CON LE PATATE



nor Common





INGREDIENTI



ESECUZIONE

Sincolate le patate, terratele e traditatele a sindirei di circa un contemetro di lato filirle Jenare in affordante acqua minta per deci manuel. Sel francesco proparate un trito financias con gla aronte e la cipulia e metatelo a resoluce in ma padella targa con tre cucabitar d'otte d'obra e 40 grantet di burro. Scolate à patale è populate à populare nella padella, girandole di canto in tanto con di exitatio di legno per non comperfe, intanto fate lessare pi apparatario score causta la pasta, scolateta muito ai dente e uniceta alle patrate apprairigie la anie Significationi spiniazzata con la forchetta, regolate di sale unite una transferate di pepe e parciate trasportre un puio di mirato. Servite subtis spotto ulda



RIGATONI AI FUNGHI

TENNO DI STITUTIONI 40 m

per à parties





INGREDIENTI



EVECUZIONE

Levale accumulational: funght weight o buristed ammorbidity in acquaiting da fridante progueste un trito faire di ripolita, aglia e fatelo resolute acuca property colors an quaters expedital distille di salva e la una nota di humi. carety a kungfur from structuril in tritad: "allient shrimotatio, um pitason di recassio-Pates, sale e pepe aucuste concrete per unu decina di mirrota quandi aggiorige ir la carrie Sattemendial aministrata, mencolate bese e rate héaquinte per proju remote distante nel vino bianco noccio cuerbiatini di matteria, venate fil antiquesta pel sono e fate addennare. Appropriere due o tre cuccinarate di salta di portoccoro è mescolate bene un abbundante acqua pajuta faje Jepuar II agricora, agreciolated at dente e condition can il sugo preparato e due dat-Минис ф разделено разделено





PENNE GLALLE

TENNO DI ESPOZIONE 25 MARIE

per 4 persons





ENGREDIENTI

d grammi ils persoris insi

अ आहार के सुरक्ती

HA gravate de como Simonethal

a lead

pres. alt 1 happe de software TO grante di presid



ESECUZIONE

estate a dudirei la pencetta a la specia e antirocciate la currei "encombata" intellete il tutto la citta camerinola e lanciate resolure con una nome di bustia per procede intelleta, empoliate di sale a baggista con una di paccana beputata de maldara, emita un cafferanto a prescolate. Intento fate lemente de pentra de la perute datto provinto presenta un resoluti di acqua dalla pentola e terrateto da parte. Scrupte la posce ai direte resoluti in una terpitara e conditate con la salesi gualta, unitari acqua estata perite e perute e perute di perite.



PAG

ORECCHIETTE AL GUSTO

TOWN OF STREET, W. M. minut

Jan & Astronom



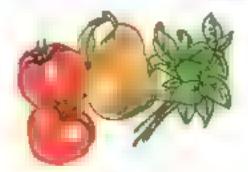


INGREDIENTI

Sit provide di armitento il cipalita elli gramma di propositori materi

1 pas

principales
business
business
the protecte in cares Service deal
conventions of the against



ESECUZIONE

Projeme ad anulli multi una cipotia o bisela imbicandire in olto e busta senur farte previdere treggio colore unite i portodori fracchi spellati o prevateti, del ante e concerte pre una quindecima di miratii intunta discussivi una pera discuste traggiorite a dadira e uniteta si ango registate di sale e di pept è boccasi enapperre o tumo Proparate un terto di precontato e qualdire toglistica di busileta franco quando il trego si serà ben addensato unite la came Stantagnica promolaramente entimuzzata, miscontate accuratamente e terrete si caldo Pate tensate le carectitotte in abbondante acqua salata, acolazzio al dente e versatele to una supplica calda; candite la passa con il sugo preparato, comparate di pressazioni e bustaco e terratinate con abbondante parmigiano propagato.

FEMPO DI RESCUZIONE IS minuti

per 4 bettone

DUTTICULTÀ



INGREDIENTI

Apolio 19 grandi di hum 191 grandi di tatta Saponibal 191 in places di propries delle La places di propries delle



EXECUZIONE

En urus camerijota finte actorijaem urus more di buevo e metirite a resolare la cipolla ingliata ad anelli settiti appenia accentra a prevolore colume, updir lo carrie Simmenthal smirauzzata promobirezionerio con la forchetta, resolate di tale e pepe è uniciate incaportire per due o tre raticual fintario in una padeila mutiatherente incigliste il burro restante rompetr le uova corcardo di terere separati gli albumat, con una cuecheate coprite tuorit con il burro fina. Salate leggerinterité e contratgete con una piatico di papinca doice. Disponere sa un piatto di porsata un carne, sistemate le uova e usivite subito.



TEMPO DI ESECTERONE 25 minuli

معجمز وحنز

DUTKUUTA

INGREDIENTI

l equilo t jures olic d'aproleuro refr Mar Stores organists

When Stores organists

Will general de come Seminalist

pures legates



ESECUZIONE

Mondate la cipolia e il pierro invainti e affettateti motto sottilimente sil storiti, in una padella arcaderente trettete a scaldare tre o quatro cucchiati d'olio d'olivo e una cure di burro fate riquitare ca cipolia e il porro a fisoco medio. Appensa accernanto a fiscadete colore salide pepade e bagnate con musuo bocchiere di vano bianco, copette abbassate la fiscanza al minimo o bucchiere cuocove per una decusa di unmati. Taglique la carre Simmientiati a dechi regoiare, pometeto mella qualella e lasciate insapratre per una pado di mainuti, bagnate con due o tre parchiatate di panca laquida, fate addensare il fondo è mente sufitto ben cuido.

PAG

TAGLIATELLE PRIMAVERA

per 4 persons





INGREDIENTI

1 canno 1 auctions 1 paints also d'olive III garan d alicah III puzzu d cyrr bezierdol 151 garan d aginek



RNECUZIONE

Mondate le renture e tugliatele a dudins di piccole dimercio al Pretar ad éhollosione abbondante acque valata, metacte a lemme le venture e depo e depo e de decirsa di minuti sontatele abstandavi con il enerolio forsio in una tradella tale scaldare due o let cuercidal d'also d'oltra e restolate la subsecci aspessa a pepetiti, unite la carse Simmerichal informazzata e dopo qualche con on aggiungete la verdure mescolate bene e lascuate trasportre. Nel francesso ale lessure la pastat le abbandante acque, substitu accianeta al decire e constructura la carse è se verdure, mescolate e servite subito.



TROFIE AL TOCCO DI CARNE

TORO DI ARCIZINI ES mineli

per é permet





INGREDIENTI

OPRIL .

s partie in mine

no casonio di promotio ste distanti

9 person it height webt

(A) green & care Stromethal preparate later de Mac Seure Bean I caused à concentral de remains (A) grapas à mole

mie papa



ESECUZIONE



Primir Essessionie carota, sedano, cipullo e pregimmolo e mediete a rosolare questo erso in qualtre escellus, di olio d'infert è una mice di farmo quando se verdare sarramo apparatir unite fungini secchi procedententente fuzzi materiare es pergen bapada, rapriste este il escessioni di legro è jusciale cascere per una decesa di reunità. Unite la came Stitumentabal eminazzata il vino e il concettorato di proportito è laccime addernare il sugo. Fate tessare le tranfe in abbuedante acqua salata e conditrie con il augo preparatio.

SELECTION. ALLA CONTADINA

per é jarrenne





INGREDIENTI

Hit manne of families burief to spitch 110 premial de payones afformation SECTION THE gerint if agile his grown & care in controls. errasa cicella No grande d buches uhta CATHERE emperior bit THE RESERVE AND ADDRESS OF THE PERSON NAMED IN -tu of plays



ESECUZIONE

Pagitate a dadrei la pancetta e eprintela a mechan in un tegarite di criccio con quadito esablial d'obie d'altra materia perparatr un arte terr di care a apris due o tre force di subta, un carrette di nourarino e qualche fogiatica di prezentado agguingele questo tran nel legume e luto cuacere mescrizacio special, per qualifie refinate frame faguili her appropriate in come framesh that symposium detectorate a propromismo free i cascade transporter consider In approximite acqua salata i buscalloti in continui dente e conditien con è sono preparato e dun cuertifictare abbondante di percetto gramigiato.



FUSILIA ALLA SIRACUSANA

CHICAGO CARACTERISTICS CONTROL

يتسارهان أوحيار





INGREDIENTI

500 graeunt & come Septembel We or many of continuous Brothe taldas 150 gramma di fasilit particular fully fellow alle & paradier

ESECUZIONE

Digitate a daderi le metantimie dopo averle romidate e lavate, comprigitée di save y impristede opunate perché epopliagno lampia di vegetaristico biristrata bony miasspaniste e niviganiste anduta monagorele improvimistible our per continued e saide fragere to due exechação y also bulheste. Juando geranisti presu colore scupririe e tracantrie agrecialme su un fugilio di carty querfictate In un ingume fate residere meters taura di estas di genundoto, i prapiartieis civi al protestacino directalgia e unite anche a curre Satemential aminutrale. uncade current un pain de minutil quinds agenitates le melantane jeux Fale legaçor la pueto de abbundante appropriatada, ecoloxida el dente e condition cue il mago preparato, compangate con tambico ambuccasto e vicama uninta grativadain a service public

Per non cadere nella monotonia occorrono mille idee e mille suggermenti. Eccovi una vasta gamma di possibili combinazioni che vi permetieranno di realizzare piani sempre diversi, saporti e di facilissima preparazione.





Pasticcio in crema arancione Polpetie varietà Coroga al mais Frittata di porri e carne Flaché à la crème Soufflé raffinato Liova farrite Omeiette piccante Carne to agrodosce Carote al vino e carne Affogati in umide-Liova ripiene alla besciamella. Summenthantare Corona di cipoline giassate Pasticcio rustico Polpettine sprint

Pritata dell'Innominato
Svizzere grigliate al forno
Spezzatimo alla panna
e funghi
Spezzatino con piselli
Pasticcio alla Bismarck
Veloce con brio
bova fritte con contorno
di carne
Simmenthal a modo mio





(-date

out take



integrands in case Supposited

ESECUZIONE

Este lessare le putate d'autrisée in abbondante auqua satuta, ambateix un les atdeste lacquele raffrodaire e raplicable à courile Net francespo base lessare le caroté è réduceixe in pures, unité quests pures alla bencamella e montraire con cura, in una pirofila leggermanne umbuttats disponstr le passès e la cartie Strementha, schiumenta con la farchetta, coprite con la beschauella e possibir un foctio à gratinare.



TEMPO DI ESSCUZIONE 45 minuti

per a persona

DEPRODETA

INGREDIENTI

la compositación de la com

t unipargratain il cure figuranalisi del grames il cure figuranalisi scie



ESECUZIONE

in una terrina escate una cumplatata di pretestazione una cipolia tritata, in medicita e la contrarella impliate a dadeni in carota graturgiata. Il parorigiano e la cuerre Semenerdiari inspisata il turno con un queo intere fino ad ottenere un parapporto conspirato furrante delle pallure purantele nel purignatato e fate friggere in otto bollerate. Pressate ogni polipezara sulla cursa assorberate per elamentata l'unito in escento, quiendi servite calcio con vertiera cruda o passata at laure.

PAG.

PRACTO DE ESECUZIONE 75 minuté

jer 4 jermes

LAPPICOLTA

ژ

INGREDIENTI

Từ grand ở func La calcula ở mina ph and property of the grant of the species of the Section Sectio



ESECUZIONE

In una camercola fair sciegifere il humo, appera accessa a dissector si giante sersate la salvia finemente sinivazzata e insciste imagorus fore quardi ajute il ciuto ben agacciolato dai jaquido di compre. Mentotate in te di sale e insciste cuocere per unti decida di mason. Nel finamento i mate la came Semonatatal conditeta con il sacro de imagon e deconetro a contra i più di piatto di purtata. Riempite il pentro del piatto tuni a massi e servite sublimi.



PENING DE ESECUZIONE 30 minuti

Jan & Janesey

DIFFICULTA



INGREDIESTI

t perfi St granety de hann min prin ent general di come Statement di 4 sono pertitation graffaggin



ESECUZIONE

Microbase permie dag tracti ad artificio del differencio archie parre dei gambi estati meticità o mai un con il torro un qua meticia anticolormite digitatelli aperio con quantitate di recolor per cha recolor digitate di recolor per cha recolor di regno coperte o recipitatione fuerato concerno a funcio recolor per cha recolor di recolor di saccono questo tengo unido il comie benerocità, seministrata responde di aperie distribi in unos con un piercico di sale una consensata di pepe e due characteriste in unos con un piercico di sale una consensata di pepe e due characteriste pictoriale. Di permigliata permigliata di consensata di permitte di permittata permittata di permittata di permittata di consensata di permittata di permittata di consensata di permittata di p

TEMPO DI EXECCIZIONE 25 mondi

er i jermen

DUDDOONTA



INGREDIENTT

1 cisulta le and cuchasis di ferine Charles of garges liquid

400 gravate à paste brade to many day arrestal 2 perchants 4 proposate 14th-



ESECUZIONE

effettite mottlingerin in citalia e bitela tonolare con una rocce di burro en una padella ranga uniteri ra farirea un puesco di sule la portra e il side e. continuendo e mescriare e culore continuto, asceste quicere finché a susa si sura addunistiti, Aggrungete le potate assate tagistite à datien è fate sobre lice per una decina di miranti, quindi unde la came Samonerobal sourrecona. estipre masodando perché il butto pon allocata «copargate para a preseguido tritain e vervite culdo



TEMPO OF RESIDENCE 15 minute

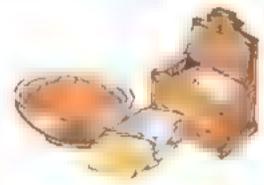
INFFIGURTA

""

INGREDIENTI

THE PERSON IN THE PARTY NAMED IN In present to your expendent 17 grant & same leasts

Lucies e albuto THE PERSON NAMED IN



ESECUZIONE

senant il man in abbondante access saluta applate e puntate di bristolia tia made in otherwork and power passage at fights per qualifie million betigne conceilando quandi aggiungete la catter filmineralial che averte passato nel fractations with its pursues salate a bascate addensary anciers qualifie intente person enercicando cum il cucchimin di leggio pulpte e linglicte dat fututo. Quando a composto el parti hen raffreddato incorporate dell'estamente i le bandi, applicações com concessos à pepe e una grafiation de noce mucata Marane a new ber side g. adures e incorprentel: omlin delicatableste con con mercrostic dal also retro ti basini ai composto prepatato. Industrate uno storage is much a register of time paratic in from calde per resul minute, guind, service subin.





FEMPO DI ESECUZIONE 25 minute

per 4 January

DUFFICOLTA



INGREDIENTI

e come apperi en ground de curre Simontaliei su traine setticiles PROPERTY OF STREET



ESECUZIONE

Sine entrodige per almento dieci rotitado le novo, quando suranno collo fatele vallevidade e privatele del guscio. Togitales a metá nel secup della congluetta, caportata e lucele e un portuno di albume facendo attentante a con membrelle lo ini imiliatore metiete tunni e parte degli albumi prelevati una manciata di capperi hep sisticoni la come Simunentata di castompe. Metarte un indicatore il manciata di pressenzalo e una cucchiatata di castompe. Metarte un indicatore il finalizare quel tanto che basta per ottomere un composso morbedo con non troppo fitudo. Con simposto ottomata farcile casso albuma depunetele a corona ao un piatto di portata, conditeli con poco sue e un filo d'obsi di circa, decorateli con un ciuffetto di manionese e un cappero, disponese ai centro del piatto dost bella finaliza fresci di singione.



TEMPO DE ESECUZIONE 40 minuti

per di persona

COPPECULIX



INGREDIENT?

s ppolis also d'altre luciu mis pipo

M graces & minera parame M graces & core formation



ESECUZIONE

Afficiare modificiente la cipolita e menuncia a renotare in un legume con due custidiatiste di cito d'alera e una nace di bumo apperta actenira a presidere colore aggiungete la cerne della nareccia abritociata e lucciate duscere per una decaru di reconti Transcere questo tempo unde sarbe la cume Simmenthali deburazionis e d'apprendire rotto redoto la polvere mesmati e con como il lancate strasportre per qualche manuto de usu terrata risultete le savo con una persona di sale e una macronia di repe libetare pristili a ministre con una more di busto di sale e una macronia di repe libetare pristili a ministre con una more di busto di suna radolla actualemente inappatteti cun un po d'acqua calda, regolate di sale e constate consere per dieci mitrodi, quindi compargeteli sun un rado finanzioni di aglio e preparatoro e ponestri, in un piatto di normata, al calda finte scandare l'odio e preparata delle macroni branche i paratolo le fettiatice quantoni quasi cone pionese al centro di ognura una cucchassita di compose adia scissoria, accusossade e adagiatate sui phesit preparati Seprite subdio
ben caldo.

PAG.

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per Cherman

DIFFICOLEA



INGREDIENTI

Capella

I spiritio d'aghiramantele
prominele
allo d'alle

He plants & com Temperatus

1 process
constant & com Temperatus



ESECUZIONE

Trituta finemente la cipulla, l'agito, il prezzonoto e il toutserire a reviere il tuito in una padella antiadererate con due cuccidat d'obs d'obset e una rucz di barro: sanciase cuocere per ciraque minuti facendo attenzione che il trao con prezza minute di mano di trao con prezza minute. Colle la carre Sitemential mitrauzzata promolarazzona e repolate di sale e di pepe e bagnate con il nacco di una acancia. Alpaze la facenza e tente anche l'accept e fato evaporare d'ionalo di cottara. Servire caldo cast brantas vente.



TEMPO DI ESECUZIONE 30 imbesali

per e japane

DUMOUUTA



INGREDIENTI

W promi û cepy Jers de Calle

vien Name jece



ESECUZIONE

Mondate le carote. Lagistale a mardie dello apeauve di un rentimetro e fatele travoure in una pudella antiaderecte dove avete fatto actogisera una noce di fauro con due oucurtati d'olto d'oltra. Memotate le carote con il especialo di legno per con remperie e tatele travolure per una decina di minati milatele e bagnaterie con messo biachiere di visto biaccio secco. Coprite la pariella con un coperciso e lascuste cuocure per altri quinciles mirata. Altrani biacati primat di mercire maintaquate la carote Simonardata e mediciala ad imagocire con le carote.

TEMPO DI ESECUZIONI 40 minuti

nor digarante

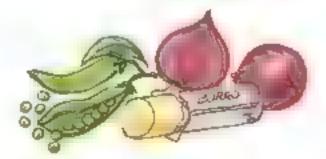
DIFFICUNTA



INGREDIENTI

reports
fragge
tacks (d) pooffs to accomb
tacks di min di procedure
min

O proper de come Securidad se personal de come Securidad se personal de come d



ESECUZIONE

Affertate la cipcila e lateia enfirigiere nei borro, urdir parchi aparcinisti e dopo qualche minuto la mies di parcipitro. Respitate di mie e di pepe e urbie la curne Stromenthali armanazzata, fasciste insaportes qualche minuto e tenete al cajdo in uras pertola plena d'acqua addusta con un cucchasso di acrio e appena a bollore, marque le urora e fatele cuocore qualtro manati, acconde tagliate gli albumà in forma respitare e deponetele sei stopo prepiazza.



TEMPO DI ENECY 270NS 30 minuti

per é persone

LIEPHICULTA



INGREDIENTI



ESECUZIONE

Pate manodare le como impristele raffinadare bene e spanetatele facendo offenzione a com receperte tagliantele a meta cel senso della turuglicica e acportate dell'astamente tambi e parte degli albumi in una tettica, attanizzateli con la forchetta e aggiungate sa curre Simmerathia, una carchitatata di presvennio trado, sule e pape itrestoiste tutto uno cura fino ad offenere ari corrigorato conogeneo Con queno ungasto ricorpite le coppeto deponete queste altima in una pendita imbustata, copertele con la beschartella decimi distribute sulta superficie qualche ricordo di busto e passate la forcio a gratinare più dital quantingsi di missata.



TEMPO DI ESECUZIONE IN minuti

per a persona

DIFFICIAL



INGREDIENTI

All granns di carta "Apatricalisi de manufe di proprio di carta "Apatricalisi de carta "Apatricalisi" de carta "



ESECUZIONE

In una berrana, amalgomente la carree Americación con aute pope e una spruzzata di salan Wordesser mescousée berre cut: la hactivida e dividete di composto in quataro parti alutaminent con le maiori modellate rapio tatric la forma di pulla, disponetela in quataru putità individuale e, con un cuochesso formate una fesentia en ogni pulla. Rompete le uovat, separate gli, admini den tuocil e versate questi uluma nelle fossette della curne. Vintato finesterate e reparatampente la cipollara il pretessoralo e gli scalingua distributte en opto piatto una cuochessata di ciascino inspediente e unite quatatte cappura ben stricazio. Condite con olio d'oliva e salta lieschup e servite.



TEMPO OF EXECUZIONE 30 minuti

per e persona

CHPTICOLTA



INGREDIENTI

To granter it have specified branches with district and the state of t

ESECUZIONE

to un inquirir fair acceptere il tratro e menore a montare lo cipolittic ripirando le speno con un conclusio de espira. Quando le cipolittic destrato quandotto nano il condunento nalazio e rescontatele uncota quiedi altate un po la fiarmata, compegnitole con ui coccitatio de dascluent e rigitatele finchie la noccipio con tratri a carametture la questo parsio coprite con il caparatti aforamente la fiarmata e usucate conocre per ocu renotata di entratti intanti aforate la fiarmata la capolita e fiarda dorave en due coccitati di ultiu diotica, quando sectio a presidere coltere contre un la carace finamentali stolimicata è quesciate. Spruzzate con il vivo e altate la fiarmata per las exaporare Propuncite la carace a centro di un pueno di portata e cottocadatela con una corona di capolitte giustite aerete santito.

PAG.

TEMPO DI ESSCIZIONE 45 mbabili

per 4 january

DIFFICULTA



INGREDIENTI

200 grammi shi puo carrillian Nutro alta diolone

170 process di corre Propositioni

in present it recentled printers



ESECUZIONE

Pate lanate il cho in abbondante seque salata e acciunto al donte conditicio con impo di trutto e tecnisto su cabito pet frattempo birmio bros un casciliare il media generata, tensatelo insere in acqua salata voriatelo a derate e distributo e funcione in una teglia avanderenze faze ologicare carca ili grantoni di broto e due operitate in una teglia avanderenze faze ologicare carca ili prattico di broto e due operitate di tatto di militra versateri il tatto e il tatto di minimo tegitarato casciere per qualiche carcato mole la carca Simenentinati aminimonarea, regulate di sale e di pepe e ancaste minimo nelle la carca Simenentinati aminimonarea, regulate di sale e di pepe e ancaste minimo le sufficiente) cara il birmanggio grattugiato e versatela milia teglia, distributo sulla superficie qualiche foccinetto di burro e pannate in forno caldo a grantasse dei una ventara di manuti.



TEMPO DE ESECUZIONE 30 MINUN

APRIL TO A PROPERTY.

DOMODETA



INGREDIENTI

dis present di come Massachul 140 grando di partegline grategian prosenzale ber Branch beise



RSECUZIONE

Acruzigamente la carre Vientresiahol con il patrinsigiano pratugiato due cucchial
e mezzo di paragramato e char usera intere attendate fano ad objenere un
companio emograma usate una cucchialata di prezasentato tritata, un piertico
di aute è una directivata di repe com Se l'impauto risultane troppo morbido,
agrouppese un po di paragramato attrandora con le quanti risochillate canté
pierce polipete che pemerete en usua cuarchiatata di paragrafiato princia di
fregione en altientalmite nito trollente Appensa le polipettice avenano assunto una
besa cotorazione conogenesi agraciolassie su un foglio di carto assorbente per
charactere sonto la escessa, cialnel servitale caldinatme con spicrità di limpia e
logiolisme di precionazione disposta sui pusto di portata.

TEMPO OF ASSOCIATIONS 30 materials

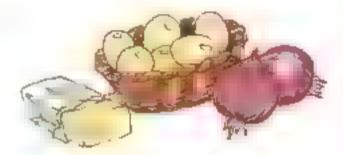
per é parsone

DIFFICOLTA



INGREDIENTI

eco-gramma di Rangiai coldinati cipalin mid The property of the Section Se



ESECUZIONE

Mondate accumulativente hangid, privateli delle qued terrore dei garchi 44 all'ettateli espainente in una padella fate accepture carca 40 gramani di buera, mettote a rosolare la cipolla tritata finamente e appena accercia a province colore unite: fungiti Registate di sale e di pepe e lanciate cuocere per un quarta d'ora. Serputativate la carca Siminentiale e apparquenta nella patella con fungiti basciale trasportre un palo di minuto in una immine concere in uno, astatele, unite due curchiat abbondanti di parmagiano granagiano e inecchiale di tegra e inecchiati vivante el uno nella padella, consectata con di curchialo di leggio e inecchia cuacere per canque univati a fissamua media. Abstandori con un coperchio o con un piatao, girsae la fritata, facela maccine socche dall'altro tato e nevette culcimbino con insulata di stagione.



TEMPO DI ESECLZIONE 10 MONUT

per il persone

DHFTQQLTA

INGREDIENTI

ALL FIGURE IN

Company of only humanited

Company of the programme of th

RISCUZIONE

for non terrino capaçone moleculario coci la feschetta la carne Stromenthal e impalgorazione a ami cipulla di media gromenza ben tristalata e tagliata di coberti potenti Lascular propriorbiche nel attle è patulno callermo, stratariolo con cara, ridiarrico in politifica e uniteto alla carne. Tritate molto finemente agine e il prepienti è aggiungarie questo trito nella terrina, montretta accompiante de medie demensioni applaiaziele inggrenomie premandole tra le itani, saturale e populario deponiemie rella legita e pasamele to forno caldo begiundole con un poi d'ono Quando serando lem abtensiolite par un lato piratele definamente assistandost con una spatiola di legito e fatele cancere anche dall'alon paria. Servite subtio con patature frice o con instalata di singione.



Sperzadno alla panna e funghi

TEMPO OF EXECUTIONS 30 minutes

per 4 persons

DIFFICOLIA



INGREDIENTI

5 micris d'agin no notambi di presentiti din d'altre 500 grango di Aragia palama

All present de come Singuestial Let de person de come Singuestial Let de person de cycles



ESECUZIONE

Pate resolure in the cucchial di ofici d'obte l'aglio, appens accenna a prendere colore inglirizio dui tegame e utilite un orto dine di prezzonata Pultar e affectate fungiti, credicisi cui tegame e romiate aggrustate di saje e di pape e tancine cuocere per una ventina di crimiti mescritando apeno. Sepantembre tomastriamente con la forchetta ja cume Simmentalia e rensaltati dei regame riginate cui il cuachialo di fegoro e bagnate con la patrimi da custon. Altrate in fiamqua e inter addendare il tugo, quando servite sulvito.



TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

ter a parameter

DIFFICULTA



INGREDIENTT

2 ppolis form the false.

My state of feets at cale

50 pours à cod argin



ESECUZIONE

Affectate ed excell estati um cipolite a metration a rototure cost una noce di butto e fine cuccidat di obio d'obres, apperta accorum a presidere colore unité panelle e membrate cost il candriato di régro, subtre pepare e tambité cucoure per qualiche matura. Bagarate cos il brodo e fate custorre a recipiente oriperto per usus décursa di micrat. Quando poselli suos quasi propol, unite nel recipiente la currie Sionnambata symmetriamente intimunates con la forchetta, dancolore ancoca, haccate misportre qualiche minimo e service subtto.

PAG.



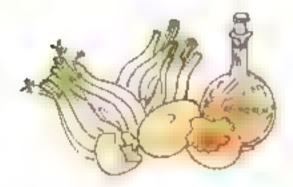
TEMPO DI BISCOZZONO 41 minuti

DIFFFCOLTA



INGREDIENTI

6 Bourely ales of short scores & carpy September the same



RSECUZIONE

Motivine a favorable negligible) a lettine sottilit e methricle a curvince to legame con due cuccinar d'olto e una more di buero salate e prepie e contate cuporre a legame caperto per una decina di mimiti se il forale dovene anciegare. frocco appliamente qualché discrinishes di appus cable e fate conserve functivi i flippechi non autorno ben custani Sculriusche groundanieroeste con la forchetta la carne Stormerdini, appliamentela nel legione, grescolate con 2 cucchicus di ligino e fauciate resuporire un patin di minuse. Imanus su un legazione a parte preparate le cova aj bujeto, sulmele e disponeirle sul positico di carre e floarchi, sevite schiio



TEMPO DE ESECLUCIVE 15 minut

DOMOGRA

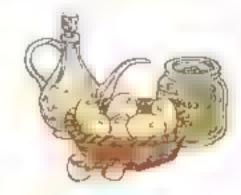


ENGREDIENTT

an concern di arramani

600 andres di come Siconerchal senanc Profess porte busine des Woronder

elio u olive



EXECUZIONE

Patr camodate le gova, pacciatele raffreddare e aguaciatele. Preparate un trito can la cipalia. Lappert e cetriolest e il pressentific unite anche le pressentific brante. Con la forchetta sentramente bene la curre Stramentifut, poneticia (il sult pusto di portata, conderio con una cuccidatara di assape anoka in un cuerbasio di acesa barrero, aprazzate di sales Warrester e ricognitic con il trito presente, baseste a filo con olto d'obres e servite subito.

FEMPO DI RESCUZIONE IS minuti

per 4 bettone

DUTTICULTÀ



INGREDIENTI

Apolio 19 grandi di hum 191 grandi di tatta Saponibal 191 in places di propries delle La places di propries delle



EXECUZIONE

En urus camerijota finte actorijaem urus more di buevo e metirite a resolare la cipolla ingliata ad anelli settiti appenia accentra a prevolore colume, updir lo carrie Simmenthal smirauzzata promobirezionerio con la forchetta, resolate di tale e pepe è uniciate incaportire per due o tre raticual fintario in una padeila mutiatherente incigliste il burro restante rompetr le uova corcardo di terere separati gli alburat, con una cuechiate coprite tuorit con il burro fina. Salate leggerinterité e contratgete con una piatico di papinca doice. Disponere sa un piatto di porsata un carne, sistemate le uova e usivite subito.



TEMPO DI ESECTERONE 25 minuli

jur è juyan

DUTKOUTA

INGREDIENTI

l equilo t jures olic d'aproleuro refr Mar Stores organists

When Stores organisms

Will general de come Semmental of

pures legation



ESECUZIONE

Mondate la cipolia e il pierro invainti e affettateti motto sottilimente sil storiti, in una padella arcaderente trettete a scaldare tre o quatro cucchiati d'olio d'olivo e una cure di burro fate riquitare ca cipolia e il porro a fisoco medio. Appensa accernanto a fiscadete colore salide pepade e bagnate con musuo bocchiere di vano bianco, copette abbassate la fiscanza al minimo o bucchiere cuocove per una decusa di contatti. Taglique la carre Simmientiati a dechi regione, pomento mella qualella e lasciate insapratre per una pado di mainuti, bagnate con due o cre carciolisticie di panca laquida, fate addensare il fondo è mente suficio ben cuido.

SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUANDO.

SOMMARIO

PAG

ANTIPASTI

PMG

PRIME PLATE

SECONDS PLATES

VERDURK & INSALATE

PAG.

63

65 67

Coppette cocktail
Antipasto multicolor
Turnine rioche
Mozzarelle a sorpresa
Antipasto sostanzioso
Capriccio a cupota
Coppete delicate
Grostoni rustici
Fantasia a dudi
False pizze
Signal ripient
Panini capricciosi.
Tarripe raffinate
Pomodori alla provenzale
Croochette a sorpresa
Aspic di mezz'estate
Avocados ripient
Tartine allegre
Pizzetie pazze
Nich al gusto
Trumezzini ricchi
Antipasso di pepercal
Trancillette farcite
Crossoni gradneti

9	Pizza fantasia
9	Spanicti alla partenope
10	Rigatoral veloci
10	Parta alla siciliana
.1	Conchigüene al gano
11	Farialle ar legatori
13	Ciambella sainta
13	Penne alla diavola
14	Pasiti descuti
14	Spaghetti aglio, olio e
15	Fettaccine capricciose
15	Riso ad anello
17	Pusifically pupiese
17	Englishment of costs.
18	Pennette a crudo
.8	Rijso in insekata
9	Passa con le patate
.9	Rigosoni et fazghi
21	Penne gialle
21	Oreochiene al gusto
22	Totamelle primovera
22	Trode si tocco di caro
24	Bocatini alia contudunt

23 Fusibi sila stracusant

27	Pastecio in crema arandone	45	Insalata alla genovese
27	Polpetie varietà	45	Fritelle di punte
28	Corons al trais	46	Verdure all'inglese
28	Pritata di porri e curne	46	Insulata d'estate
29	Haché à la crème	47	insulata di verza e curne
29	Scottle reference	47	Insulatu suporitu
31	Lora faroite	49	Eresalatu minaciau
31	Outelene piccarte	49	freatast tricolore
52	Carne in agrodoice	50	Zucchine ripiene al forno
52	Carore of visio e corne	50	Fagonini di verza
33	Affoguia in cumado	51	Spinaci saltuti e gustosi
33	Lova ripiene alla bestiamella	51	Insulatu esotica
35	Sinneshature	55	Peperuni sizumenthosi
35	Carons di cipolite giassate	53	Beign al gratin
56	Pasticio restico	54	Insubite vek cissions.
36	Properting sprint	54	Insulate araba
37	Fritata dell'innominato	55	Insulata di Verona
57	Sytzente grigiane al forno	55	Tratino di sedano e prane
39	Spezzatko patan e funghi	57	Enginker at gratin
39	Spezianino con piselli	57	Patric vestite
40	Pasticcio alla Bismurck	58	Parate alla cancianes
40	Veloce con brio	58	Insalata fantasia
41	Love tritle con carrie	59	Insatata spiritosa
41	Simpestal a mode pilo	59	Insaheta gháritta.

Sono il cuntorno ideale per i secondi piatti, ma spesso costituiscono da sole l'elemento principale dei pranzo, oppure il piatto uraco che vi risolveni molti problemi di tempo e di praticità. Perché dunque non provarie e proporte ai vostri ospiti?

THE DESIGNATION OF THE PARTY.



Insalatz alla genovese Frittelle di patate Verdure all inglese Insalata d'estate Insalata di verza e carne insalata saporita mealata mimosa insalata tricutore Zarochine ripiene al forno Fagottini di verza Somaci saltati e gustosi insalata esonos. Peperoni simmenthosi Beiga al gratin resatata velocissima Incatate araba

Insalate di Verona
Tortino di sedano e patate
Fagiolini al gratin
Patate vestite
Patate alla cacciatora
Insalata fantasta
Insalata spiritora
Insalata ghiotia



INSALATA ALLA GENOVE

THEORY OF EXECUTIONS 30 WHICH

per 4 persons





INGREDIENTI

400 grannet di curre timmephat 300 grannet di marchim 4 patent granne Santahandri patent di tama

ngle olo (slee



ESECUZIONE

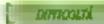
In africadante acqua natura fista lumare la prochime etropiste un un altra pentria metiete a lemare le pazare Quando la verture nono promat, agostociare le e fatale vaffirechare completamente, intuato abucciate la barbabetota, tagliateta daditi e procédica in una supporta, unite arche le putate e le socchime tagliate a nondelle ed rolline ja carne Symmeothal arporazyasta. Condita que obto d'olèva, ama aprussata d'aceto e un trito line da aglia e pressumoto.



PHILIPPICATION IN

TENDO DI ESECUZIONE 30 minuti

per a process





INGREDIENTI

1 A law A a cardina di larca
continuore di peri anamana.
We granus di larco
a paramitri
copula

Cattle

ESECUZIONE



Shande le nove con il latte e la fartira e aggiurgete unità apqua fino all connere rossio livo di composto mesculate bene e unue il pure stemperando per retare proma mesculate repusare per una decica di minuti quindi friggete a discriminte nei buno caldonano. Disconete le iritatane tulla piatta del fonio, su ograna statemate una fessua de pomodoro, qualche anello di cipolla, un nucchiato di carne Statementias smantanta, un pessettino di svolletta e qualche fogliolica di raccurroro salate e popote e passate à gratiture pet cioque subsetti so fotto conto catio.

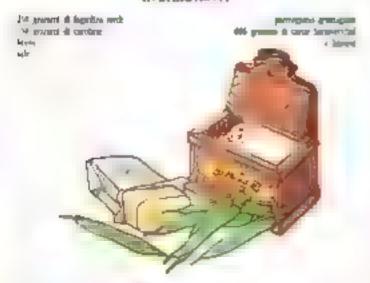
ALL'INGLESS



her & because



INGREDIENTI



ESECUZIONE

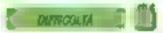
Spinibile i fuglialist e epondute le currelor investri heat ils une pudella bite briogdère 50 gent atti di busto e terrate ut territoria menoriale detactamente con il concristito di regimi e lasciale cuocare a flattoria busta per una quattificata di critiqui trascorso questo impo, distribuite e salla superficie due o tre cuochasi di partragiano grattigiato e un prazio di rate intanto taginte a rotelle regulari in carne Simmenthali, dispuesable al centro di un pueso di potrara e cantalitela con il nocco del lamone. Vernite estarno alla carne le verdare preparate e territo subjet,



ENSALATA D'ESTATE

TEMPO DI ESECCIZIONI 30 minuti

per a personal



INGREDIENT?

States in property of the states of the stat

400 process di cutte Sidebistalia ade lege Estechi



ESECUZIONE

Aveze poce tempo a chap-atmone con tanta voglia di qualcone di franco?

Écco la mortia di un cottena maniata d'estate fodernire un'irradistione con quattro o carque foglie di luciuja, disponete sui fondo una cucchialita di cappare ben terretati qualche carantella ragliate a sucrelle sottili una manciatal di obre verdi anoccoolate a cucci delle lattuphe divisi a foglioline due sonti ande tagisate a rotrile e la carne Simmentica, sottamaniamente arrantezzata con la fondretta. Terrete la fosporifero foro al mortectu di portare la turcia, qui tuli disecciate velociomente cum gii impedienti, condite con un filo d'olso d'estre, sale, pepe e a piacere un po di succo di lizzone e qualche ciudento di prancone.





Jan & Janear





ENGREDIENTI

Of graties di varie a moje di madie discussioni i custifici di noto di from) cyclini, d'alto d'alto mis par

1 cuditi di perite





RSECUZIONE

Mondate la rezza, fonticia abbondanierarente actio l'acquai corrente e aposiniatela con cura, affentate molto finemente la versa e pocardia en una territar. Balateis e mescolateia bene Aggiangeto le meje abucciate e taglitate a fempe potitis. l'accio. l'olio, il cumimo e una buona marienta di pope è amalgamate tatti gli impredienti. Taglitate la carree Sinumentina a dischi regolari e dispositeta al carreo di un pianto di portata, contornate con la ventura projuntità è pervite.





7508'O DE ESECUZIONE 15 MONNE

per 4 person

DIPHICOLEX

INGREDIENTI

fairene bill mile

* carrole frame

I promise to be dis-

e dirette

Mit promit di consi-Proposition

pite d'altra





RSECUZIONE

Specialate here peperoni dal luco liquido di conserve e tagliateli e striacioline metali. Private della buocia di cercioto e affensielo a rondelle tagliata a spicchi pumodori e ad anelli antiliti la mpolia. Pomete tatte le vertare in un'imalattera, unite la carne Simmenthal matmatatati o mescolate bone. Tennie in friguniaro fino ai monareno di contine con olto d'oltra, un piezico di nale e, o piacore, un poi di limone.



INSALATA MIMOSA

TEMPO DE ESTICUZIONE ES AMBRAS

per 4 pagesqu





INGREDIENTI

major di finitaga ment

400 graenal di carre Siramadhili

and Comes sale



ESECUZIONE

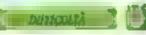
Manulate l'Insulate dividitella a foglie è poneteta in une impulsatera mel frattempo fate responder le voiva è secondezzate la carre Septementali der la forcisetta. Unite la carre alla latinga condite per son di mira, sale è unaver Sguardate le univa intaltele finamente quipiti dotribuncie sulli manista e proviemistro.



INCALATA TRICOLORE

TOPO III EROSIONE 10 minuti

per a present



INGREDIENTI

copuling the district of agreement of the control o



ENEGUZIONE

African positivarse sa espoita e l'aglio e metatrir la un'institation sommant le con la becheta la curre ammendan e unitria al faguos cumellini e al fagotan verà ben apocrobat. Conder can olio d'oliva, sale pepe e qualche soccas d'agrès

Mescalate con cura e servite sultito

TO A SHE PARTY

TEMPO DI ASSCRESONI 45 MINUS





INGREDIENTI



RSECUZIONE

Melicie a liveage je zajeglijne jiju ogacciolasele ancora ust po crude lapramele refreibbre é ascugalele luttiplicatedo pob un conovación (un un caledina sufficiale taxificately perfettaments a matil, and serve della banchessa, a suportain patrie della polpu facción attenzione a non intaccare la filamo. Il succión de (Milps b) alto terripo, upde la curse Sittationalial attenuatata la maria Rife. tritata. In mollica del paneno aremorbidata nel tatte e quindi ben successorament exchiniste di pangrafisio, le uova, sale, proe e maggiorana e arangamate market bene il tutto. Riempite le messe aucchine con questo composto disposaltele in una legita unta d'alto, cospergete con un po di pangratato e bagnate out un filo d'also d'olive, mettete en farno calcio per una trentara di camotit. finché ja superficie non surà bes dorato, e servite subito.





TENDO DE ESECUZIONE 40 autuali





INGREDIENTI

20 halfe it were Toronto de para militare.

I hardene di hate Mr. graces & cura Permedul

Lancaba Cashe 400 00

i di granni di grebra grafigidh 5 capital di percessivo grandismo sales of parameters



RSECUZIONE

Sorgiete una ventira de logile di verza tranne l'avande antin l'acqua corrente e declaratatie per qualche montro in abbondarie acqua minta, agoccolateix here e adaptable su un canovaccio in una canerantica metica il panè describino bascaricio con il tade e portate ad etablishme, lanciate custome. accourages de una punting de dado finche non otiente una pasiella donn. Propurate um trito finantizzo cun seglio e un mazacitis di pressumolo, antistipimando alla carne Semenerahai antrazzata e pocate il tutto in una territat. Aggrunggir ir cove, il pune cotto ili giorieni e il parrolgisso graziugiato e una. note di burro, regolate di tale e di pepe e mescolate cani il cucchinin di legno-Versure una purchessata di questo composto in ogni fostita di vertat, ripentate le forche per formany des fauntant desporte con di Blo de cucara e pondete in una privile can due cutation of the diction. Fale emblare and fuora bears reprincdoie un paso di volte delicatamente quandi coprife con della salar di pomodorò ristretta e passate en forme per alimeno unat vertejas di minuta Se il biodo devente naculación tribano, mensioname car por di bando di dado caldo di tanto inments.







ESECUZIONE

Pale cancere gli spiraci requendo le imminio riportale sulla conficciona, quincia strizzateli molto bene e metericii a resolure in un imputer dove service bitto ecalciare due o tre curchiat d'ulto d'olore, unne anche uno specchio d'aglio tritato o affettato finemente e una riporciata di penale. L'accisto curcave per una decima di minuti, quandi antie la caroe commanazionale suma picate una tacco su forchetta e un poco di salsa fietchia; minutale e late intapante alcani, miputal propa di service.





TEMPO OF EXECUTIONS 30 minuti

per Comme



CANTINA

INGREDIENTI

Typerated or cours in pales, substitute or fitteness or green through the pales of course for cours





Engliste a metà i pomodori privateli dei tettel e pomieti caporolti suò tagliste an modo che aprettare i acqua di vegetamone, intanto aglistia a rotelle, cuori di patena e pometeti con a grand di reasa ben apportolati in un'irrelativa. aggiungete i pomodori taglisti a apicchi e la carne Simmenitali titrituzzata con la forciretta.

Repoine di sale e condite con un'errathione di due carettat d'ella d'oliva e il sacco di messo limone, messalare delicatamente e service



PEPERONI SIMMENITIONI

TEMPO DI 3326(2)0KE 45 mbudi

are 4 femore



INGREDIENTI

projectively projectively and of colors of the colors of t



ESECUZIONE

Fugliste poperoni total è carroni nel senso della lurginezza, trestelli i privateli dei sensi e dei flumeroli bianchi dell'interior quintà shollematrii per aicard minuti in acqua bollemat togiciteli dalla persola e interatelli accuspare il suo canavaccio, eventualmente temportardelli leggermente. Tritate un mazzatto di pressenzio con unu dipullana movella, unite questo treo alla carne Seramentinal printinaggiata con la forchetta, regolate di sale, apparagite una quacarata di pepe fresco. Il permigiannie un piazzoni di nale, apparagite una quacarata di pepe fresco. Il permigiannie do piazzoni di nale, apparagite una quacarata di composto unesco peperoni che disponezza in una pirofita imburcasa. Bagnate con un filo d'obio d'altra e pamate un farino casas per circa. 5 cumuti



ETLGA AL GRATIN

TEMPO IN EXECUTIVITY 30 minut

per a patients



INGREDIENTI

Compress de describto belga papero mire hectarelle 400 general de carre Stevenshira 400 general de pathogane gratugado



ESECUZIONE

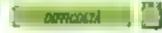
Private cospe di mashata delle loglie esterne più moterate e metieteli di testare in abbondarer raqua satata dopo averti tavata totto l'acqua commete l'ignantelli si dener e raginateri in due nel sersio della taraghezza in una privilità mettere a realdare reven soli gramma di harro, apperta surà sciolto dopatitete l'insalisia e fair requisite rittarente dell'estamente par una chorna di manuti, aggiungate i accora Caracternhai suglicità grottobristionite a pezzi, regulare di sale e di pepe è inscaste temporme per un pato di estatuti. Versate nella parrilla sa bescamella alla quale service aggiunto metti quantità di parrilgiano, coprite completumente la versione e la carne, compargite con il parenigiano rimasto e distribute su satata la superficie de fiocatieto di harro. Passate la formo a grattente per una quandiciona, di minosti.





TIMES DI ESECLIZIONE 15 minuti

for 4 fermos



INGREDIENTI

l'espellata navelle Bill grande di republic devinant Nil grande di carte Standardal



ESECUZIONE

Affettate la cipolia ad anelli sottili, mondate l'immiata e lavatela bene, dividetela a foglioline e mestete il tutto in un templatiera, taginate a duche la came Simmentinai e condita con olio d'oliva, sale, pape e il succo dei lancos.





TENERO DI ESPOSIZIONE 30 minuti

per 4 persons



INGREDIENTI

I tach & grain street

Fremaler count

He prevail & cute Researchd

Lugs & prevails intain

2 constante di cipolia vyione nitre di cityon nate la propose



72

ESECUZIONE

Pestate i chiechi di grano e bacisteli a baggio in acqua fredda finché non al manano assimorbadat, quindi spotateti bene e restinisti in un'insalationi. Aggiunggio i pomodori quandati e tagliata a dadini, la carre Strantentina sentinuatasa, il prezzennio. Ia cipolia, la una ciotota diamase quatro cuochiai d'olio d'oliva con il sacco del limora, tata marinasa di pepe e un pizzico di atic, con l'escalatota condite l'imatata e servito solito.





ESECUZIONE

Mondate e lavate il melano ingliatelo a dadrei espetari e arcuetelo in accionilatiera, applungete in come Shrumrefrat togliata a cubesa e il groviera notifmente affettato. Regiolate di vale e amalgamene il tutto con la cosconore. Tessiti in frigorifero fino al concento di mevire.



2 code





Mondate le verdane e ridiocatale a fottime molto sottili in una padella attitudorente fair scaldare tre descritat di olto d'oltra e mettere a consigne le verdate mescritando que di quechano di legno. Dapo una decena di mijarti, regulate di mie e di pepe, laggane con messo biccharre di vino bianco e inscinte cuocere a inscio medio per altri dieci micrati. Pagante con tre o quattro catchiatate di parant e altrate la flumtos per for addenuate di locdo di cottura. In anta servina sottamente la carne Stromenthal e unitrità alle verdare insciundo trasportre per un paso di missati. Sontiate le nova can un pizzico di sale e un discolide di premensio tritato versatele attanediatamente tedia pudella, tatercolate e lattitute rapprendere. Servite caido.



Faginlion al gratin

Patale vestite

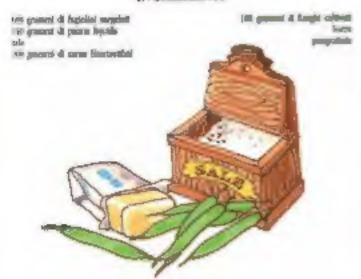
FAGIOLINI AL GRATIN

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per il famone



INGREDIENTI



ESECUZIONE

Pale lenare i fagiolini seguendo le istruzioni riporata nulla comissione, ecoluirli al derde e metirteli in una padella con la pantaz e un piurico di sale facessiuli inseportre per alcuni mistuati. Imburrare una teglia o usa pirolita, versate i fagiolitale distributte sulla superficie la curre Simonerahal mutracceta. In una padella a parte fate ronolare i fanghi coltivati, dopo averti punta e tegliati a fettine rottili, con una soce di burro; dopo una decian di colmuti, miateli e uniteli ni fagiolini. Cospargete la superficie con si paragnatato, distributte qualche finochetto di burro e passate to forme calda e gentrare.



PATATE

TEMPO IN ESECUZIONE I um o /5 minuti

per 6 james





INGREDIENTI

6 points 201 granus di carse Successibal 100 granus di passa Signila paperes dilite Dagom rodo populario



RSECUZIONE

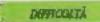


Lavair necumamente le patate con la buocia, avvolgetele in quatro qualitati di carta stagnola e mettetele in formo caldo per almeno un'ora. Intanto la crua servina amanuscate la cume Statumentali, undo la punta liquida, un coechialmo di papara delle, sale e una coechialata di pretzennolo tritato finementa. Quando le patate saramo proste, aprite il cartocci di stagnola, tagnate la calotta superiore delle patate, reportate un pri di polpa e insertie un deciolo di buero, una cucchiassata di camponio preparato e un piterico di sale. Servici immediatazzante.

PATATE ALLA CACCIATORA

TENDO DI ESECUZIONE AS minuiti

per é passent





INGREDIENTI



ESECUZIONE

Shuccinte le patate e traffiatele a miselle regolari, tagitate le specia a striucioliste e ficielo friggere per un pato di minusi con due cuerbias si olto d'aliva in un tegame lurgor, aggiungete le rotelle di pacate, miste, pupute e fare rambicre a recipiente coperto per una decisia di minusi. Intanto mondate le cipolire è i fanghi coltivati, tagitate a cabetti le prime è a fentine i fanghi; unite di tatto alle patate, cospargete can il prezantitolo tritato e hupunir con caccan hischiere di vino bianen. Lauciate concere a tegame scoperto per altri dinci minuti, quiedi unite le noci gronolaramente spetaenzate e la cacua Simunential miliouzzata; mescolare can delicatezza per non rempere le patate e alcate la fiamma in modo che il fondo di camera possa ridura completamente. Compargete con un pizzico di resuptionna abriciolita e servite calcia.



ENSALATA FANTASIA

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

p= 4/----

DIFFEORETA



INGREDIENTI

19 grame & Single whire!

2 persons

I promise

) cape à institut tres

na spora é de sed medid di grant é una financial pipe ofic d'alies estate inscre





RSECUZIONE

Polite i langle cottivati e effectabili sotilamente, tugliale a spicchi i permitori e a struccione sotili il peperson. Mondute l'insalata e divetesch a foglioline e constrte di tusto in un imalament con le olive verdi. Aggiungate la cume Sammentali tugionin a dutici e candite con sale e pepe, in una civililizza shattere tre caracteri d'olio d'oliva con fi succe di lincare e un caracterizza d'olio d'oliva con fi succe di lincare e un caracterizza di mongre e con questo companio condite l'insalata.

INSALATA SPIRITOSA

TEMPO DE ASSOCIAZAÇÃO 30 millionis

for 4 pressure





INGREDIENTI

Intil quantité di sedone finanza
200 grannité di careta
200 grannité di careta
100 grannité di careta



ESECUZIONE

Mondate le venture e lavatele actio l'acqua corrente, fatcie acciuquere e affectatete molto finemente. Scripiete le foglie migliori del cespo di insalata, israteire, asciugatele e disponetelo in un'implattiera rivestendola completamente. Conditele venture preparate con olto d'oliva e sale, mencolatele con cara e venninie sull'indivia cercando di formare un cerchio. Togiste a roselle regolari le novo sode e aminuscrate granofarazmente in carne Stromentical. Vensite la carne salle venture, conditieta con un filo d'oliva e il mozo di fimone e decombe con la rotelle di novo sodo.



INSALATA GHIOTTA

TEMPO DE ESECUZIONE AO MINUS

Jer 4 James

DUTTICOLIN



INGREDIENTI

i contine pp have 15 fam & pascori 100 granus & salices.

humaries portuneir

60 provi 4 over fo



ESECUZIONE

Pane lamere in acque salata il cavoltore ben undo, inectrodo raffreddare completivamente e anciugacio temperandolo con un canovaccio; interno tempirate a dadine due o tre fette di puncarré e metassie ad abbrustolire in una patriche con una coco di burro, registatolo upono per farle donne uniformemente. Tagliate a roscile la mistoria e farcia rosolare con due carchialate d'olto d'oltra, in una zappiera attinuzzate con la forchetta la carre Stratten-disti, conte il carcillore divino a ciapene, i dadini di parciarré e la zabiecia. Trime firmenente uno spiccisto d'aglio e le foglioline di un remesto di rosmanica, tratte due carchiala d'olto d'oltra e una carchiatata di mesto bianco, salate pepare e carchia con questa preparatione l'assalata.



SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUÁNDO.

Tartine allegre

Pizzette pazze

Nidi al gusto

Trumezzini zicchi

Torrellette farcite

Crossoni gradnati

Antipasio di peperoni

Penne gialle

Oreochiene al gusto

Tuelimelle primavera

Trofe el tocco di carre

Recutint alla contadios.

Pusiti sila stracusant

SOMMARIO

Englodini ni gratio

Insalata fantecia

Insalata spiritosa.

Insaleta ghiotta

Parate alla carcianes.

25

76

76

Parate vestile

57

PRINT PRATTI SECONDA PLATER VERDURK & INSALATE ANTIPASTI MG PAG. MG MG Insalata alla genovese 63 Coppette cocktali Pizza fantasta Passiccio le crema arandone 45 Frittelle di putate 63 Poloette varietà Southetti alla partenopea 45 Antipasto multicolor 27 Corona al mais Verdure all'inglese 64 Rigatoral veloci Tursine rioche insulate d'estate Mozzarelle a sorpresa Pasta alla siciliana Prima di porri e curne 28 Roché à la crème insulata di verza e corne Conchigliene al guno 42 Antipasto sostanzioso 29 Insulate apports. Scottlé refinato 55 Farfalle si legatini Capriccio a cupola 29 fresista minoria. Cambella salata L'ora faroite 40 67 Coppete delicate 31 freeless tricolore Pence alla diavola 62 Crostoni rustici Occidente piccante Carne in agrodolce Zunchine ripiene al forno Poděli delicati Fantasis a dadi Came al viso e came. Fagorini di verza Spanhetti aglio, olio e... 32 False phase Spinari saltuti e gustosi Petrocine capricciose Affogui in unido 51 Signal applicati 33 Insulate eartice Riso ad anello Uova riniene alla bestiamella 51 Panini capriccioni 33 Peperuni simmenthosi Smarsherius Tartine raffinate Pusifii alla pugiese 35 Pagiolini al rosa. Corona di cipolline gianate 53 Belga al gratin 21 Pomodori alla provenzale 35 Insulate velocissions. 72 Croechette a sorpresa Pennene a crudo Pasticcio rustico 54 Insubite araba. 72 Polpettine sprint Riso in Insulata Asolo di mezz estate 36 Printe dell'Innominato Insalata di Verona 23 Avocados ripieni Passa con le patate 32 Tratino di seduno e puttite Rigazoni si funghi 37 Sytzeere grigibne al forno 55

39

42

41

Spezzatko pasina e funghi

Spezzatino con piselli

Love fritte con carne

Simprestral a mode paio

Velore con brio-

Pestincin alla Bismurck